

Aperitif zum Start €

Janssen 's Rosalie Sprizz 9,50

Bitterorangenlikör aus Rose und Erdbeere, aufgegossen mit Schaumwein

Aperol's Endgegner 9,50

Kiyoko Yuzu Aperitif, aufgegossen mit Schaumwein

Pink Flamingo 8,50

Malfy Blutorangen Gin, Paloma Pink Grapefruit

DejaVu Tonic 8,50 (auch **alkoholfrei** möglich)

Grapefruit, Ingwer, Kardamom Aperitif, Rosmarin, Tonic

Aloha Anjola 8,50

Kokosnussum, Ananas Limetten Limonade

Buonaserà Cocco 9,00

Italicus Bergamotto, Kokosnussum, Tonic

Friesisch Gin Tonic 8,50

FREEsia Dark Gin aus Leer, Beeren, Tonic

Pampelle Rouge 8,50

Pampelle Ruby, Blanc de Noir, Soda

Aperol Sprizz 8,50

ALKOHOLFREI

Knut Hansen Tonic 9,50

mit Earl Grey und Bergamotte
verfeinerter Gin aus Hamburg

Volée Amère 8,50

Elixir aus Bergpfirsich und
Holunderblüte mit Bitter Lemon

Coco Libre 8,50

Kokosnussum, Limette, Cola

WONDERLEAF Cup 8,50

Wonderleaf Tonic, Grapefruit, Gurke,
Rosmarin

Sarti Rosa Sprizz 9,00

Essenz von Mango, Maracuja
und Bitterorange mit Cremant

WONDERLEAF Soberoni 8,00

Wonderleaf mit San Bitter

Sarti Rosa Lemon 8,50

Glas Cremant 6,50

Entgeistert Blütenzauber 8,50

Wonderleaf mit Holunder

Kir „Royal“ mit Cassissee 7,20

Gurke und Rosmarin

<u>Vorspeisen</u>	€
Janssen´s Vorspeisenetagère (für 2 Personen) mit vier gebratenen Garnelen, Lachstatar vom geräuchertem Wildlachs und Krabbencocktail, dazu servieren wir Ihnen einen Brotkorb mit Steinofenbaguette	39,90
Cocktail von hiesigen Nordseekrabben serviert mit warmem Butters toast	18,80
Beef Tatar feinstes Rindertatar serviert mit einem Salatbouquet im Wan Tan Körbchen	15,90
Lachstatar Tatar vom geräucherten Wildlachs serviert mit geröstetem Baguettebrot und einem kleinen Salatbouquet	14,90
Gebratene Garnelen in Knoblauch-Pfefferöl gebraten und mit Rosmarin verfeinert, serviert mit Steinofenbaguette und hausgemachter Aioli	14,90
Gerne reichen wir Ihnen 4 Scheiben hausgebackenes Brot mit wechselndem hausgemachten Dip	3,90
<u>Aus dem Suppentopf</u>	
Geröstete Tomatensuppe mit Kapern und Parmesanknusper	8,90
„Sieler“ Fischsuppe mit Einlage erlesener Fischfilets und Gemüsestreifen	8,50
Feine Krabbensuppe	8,90

Regionale Spezialitäten

€

„Janssen´s Krabbenstulle“

27,80

Geröstetes Sauerteigbrot mit frischen Krabben, pikantem Tomatenkompott, Avocado und Frühlingslauch

Frische Nordseekrabben mit Rührei

27,80

auf Schwarz- oder Graubrot, dazu Röstkartoffeln und ein gemischter Salatteller

Ender Matjesfilet an Hausfrauensauce

19,90

Zarte Matjesfilets serviert mit einer cremigen Apfel-Zwiebel-Sauce, dazu grüne Bohnen und Röstkartoffeln

Gemüse kann auch anders

Gegrilltes Gemüsesandwich

19,90

mit Sommersalat, Nektarinen und Fetakäse

Kräuterfrischkäseknödel

20,90

mit mediterranem Schmorgemüse, Parmesan und Salbei

Ofengebackene Erbsenfalafel

21,90

mit Erbsenhummus, Tomaten-Zwiebel-Chutney und Kokosjoghurt -vegan-
-vegan-

Frischer Fisch aus der Pfanne

€

„Seestern“

28,90

Schollenfilet in der Eihülle gebraten, serviert auf Kartoffelschnee mit Nordseekrabben und Tomaten in Dillsauce, dazu einen bunten Salatteller

Filet vom Kabeljau

28,90

mit Spitzkohl, gebratenen Semmelknödelscheiben und Estragonschaum

Gebratenes Seeteufelfilet

28,90

mit Kartoffel-Feta-Stampf und Kräuteröl

Gebratenes Filet vom Fjordlachs

27,90

mit Bandnudeln in cremiger Zitronensauce, Spinat und Tomaten

Mediterranes Doradenfilet

28,90

mit Schmorgemüse, Kräutergnocchi und Tomatensauce

Fischvariationen aus der Pfanne

29,90

Kabeljau, Lachs, Scholle, Rotbarsch auf feinem Wurzelgemüse, Kartoffel-Zitronenpüree und Kräutersauce

Seezunge Müllerinart

39,80

klassisch in Butter gebraten, serviert mit Petersilienkartoffeln und einem gemischten Salatteller

„Sieler Fischplatte“ pro Person (ab 2 Personen)

39,00

Eine edle Auswahl unserer besten Fischspezialitäten mit Seezunge, Fjordlachs und Nordseekrabben ergänzt durch weitere Köstlichkeiten, dazu zerlassene Butter, Salzkartoffeln und einem gemischter Salatteller

Fleischgerichte

€

Schnitzel Wiener Art

mit Pommes Frites und einem gemischten Salat

22,90

Presa vom Iberico Schwein

mit Röstkartoffeln, gegrillter Zucchini und Mojo Verde

28,90

Salimbocca vom Kalb

mit mediterranem Gemüse und römischen Gnocchi

28,90

Pfefferrumpsteak vom argentinischen Rind

mit Grilltomate, grünen Bohnen, Kroketten und Pfeffersauce

32,90

„Steak & Frites“

Rumpsteak vom argentinischen Rind serviert

mit Café de Paris Butter, Pommes Frites und ein bunter Salat

31,90

Knuspriges Backhendl

mit Kartoffel-Gurkensalat, Rucula und Tomaten

27,90

Getränkeauswahl

€

Bier

Jever Pilsener vom Fass	0,25 l / 0,4 l	4,10 / 5,20
HÖVELS Original - Rotblondes vom Fass	0,3 l	4,40
Flasche Radeberger Pilsener	0,33 l	4,30
Flasche Allgäuer Büble Edel Weissbier hell	0,5 l	5,90
Flasche Jever Fun alk.frei / Zitrone / Blutorange	0,33	4,30
Flasche Vitamalz	0,33 l	4,20

Erfrischungen

0,2

Coca Cola / ZERO / Fanta Orange	3,90
Fritz Mischmasch	3,90
VIO Rhababerschorle / VIO Johannisbeerschorle	0,25 4,10
Fritz Anjola Ananas Limetten Limonade	0,33 4,20
Auricher Maracuja Schorle	0,33 4,20
Paloma Pink Grapefruitlimonade	0,25 3,90
San Bitter	0,09 3,50
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic	3,80
Selters Classic	0,25 / 0,75 3,90 / 6,90
Selters Still	0,25 / 0,75 3,90 / 6,90

Whisk(e)y

4 cl

Maker's Mark	7,00
Chivas Regal Blended Scotch	7,00
Johnnie Walker Black Label	7,00
Dalmore 12 Jahre (Highland)	10,50
White Single Malt (Ostfriesland)	9,00

Gin

4cl

Tanqueray Gin (Großbritannien)	6,50
Malfy Arancia Gin (Italien)	6,50
Gin Sul (Hamburg)	7,00
Knut Hansen Earl Grey/Bergamotte (Hamburg)	7,00
FREEsia Dark Gin (Leer)	6,00

Als Longdrink mit z.B. Tonic

+2,50

Rum	4cl	€
Bacardi Carta Blanca (Bermuda)		7,00
Havana Club 7 Jahre (Kuba)		8,00
Botucal Mantuano (Venezuela)		8,00
Abuelo Añejo (Panama)		7,50

Als Longdrink mit z.B. Cola **+2,50**

Spirituosen	2cl	
Aalborg Jubi. Aquavit		2,90
Linie Aquavit		3,10
Doornkaat Korn		2,90
Friesengeist		3,50
Helbing Kümmel		2,90

Asbach Uralt		2,90
Fernet Branca, Underberg		2,80

Spirituosen	4cl	
Pieckfeiner Korn - Roggendoppelkorn, fassgelagert (Bremen)		6,90
Ramazotti		6,00
Baileys		6,00
Grappa Marzadro-Teroldego, Marzemino, Merlot		7,00
Grand Marnier		7,00

<u>Feine Spirituosen Birkenhof Brennerei</u>	4cl	
Birkenhof alte Williams Birne		6,90
Birkenhof alte Marille		6,90
Birkenhof alte Himbeere		6,90
Birkenhof Haselnuss		6,90

Sasse Feinbrennerei Kräuterwacholder		6,90
Sasse Feinbrennerei Kakao mit Nuss		6,90

Heiße Getränke		
Tasse Café Creme		3,90
Cup heiße Schokolade mit Sahne		4,40
Espresso / Espresso doppelt		3,30/5,70